

Paella - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Chef Eduardo Arasa
Sábado, 23 de Mayo de 2015 00:00



.

Paella - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Chef Eduardo Arasa
Sábado, 23 de Mayo de 2015 00:00



© Nieves Tuset (2015)



© Nieves Tuset (2015)

Lo primero de todo, cortar los ingredientes.

Paella - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Chef Eduardo Arasa
Sábado, 23 de Mayo de 2015 00:00



© Nieves Tuset (2015)

El siguiente paso es prender el fuego con el aceite bastante lleno de aceite



© Nieves Tuset (2015)

Poner los crustáceos al fuego para que se abran y aparte, la paella coja sabor a marisco.

Paella - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Chef Eduardo Arasa
Sábado, 23 de Mayo de 2015 00:00



Paella - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Chef Eduardo Arasa
Sábado, 23 de Mayo de 2015 00:00



Paella lista para servir. De un Paella de origen humilde (chido de lenteja) a la paella de Valencia, es la receta que se ha convertido en la más popular de España.

Paella - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Chef Eduardo Arasa
Sábado, 23 de Mayo de 2015 00:00



Paella - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Chef Eduardo Arasa
Sábado, 23 de Mayo de 2015 00:00



Paella - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Chef Eduardo Arasa
Sábado, 23 de Mayo de 2015 00:00



Paella - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Chef Eduardo Arasa
Sábado, 23 de Mayo de 2015 00:00



No pudo faltar, la cerveza artesanal que vendemos en el Casal.

Cuina i Xat

cocina mediterránea en un taller familiar



Sábado
23
mayo
De 10:00
a 12:00
Mirtos
706-A
y Ficus
urdesa

Paella

con Eduardo Arasa

Incluye:

Una copa de vino.

Ingredientes con receta e
información.

Costo persona: \$20.00

Costo parejas: \$37.50

Información: (04) 2381020

comunicaciones@casalguayaquil.com



CASAL CATALÀ
DE GUAYAQUIL



Generalitat de Catalunya
Departament de la Vicepresidència
Afers Exteriors i Cooperació



Comunitats
Catalanes
de l'Exterior

Paella - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Chef Eduardo Arasa
Sábado, 23 de Mayo de 2015 00:00
